

令和7年度 8月こんだて材料表

※牛乳は、毎日つきます。

日 (曜)	3つの食品群	赤 (あか)		黄 (き)		緑 (みどり)		調味料 等	アレルギー28品目 えび かに 小麦 そば くるみ 卵 乳 落花生 他20品目※
		おもに体をつくるもとになる食品		おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体の調子を整えるもとになる食品			
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン			
		6つの食品群	肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・海藻・小魚	穀類・いも類・砂糖	油脂類	緑黄色野菜		
1 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉のこうじ焼き	鶏肉			なたね油	にんじん	たまねぎ	塩こうじ	鶏肉
	なすのみそ炒め	豚肉		砂糖・でんぶん	なたね油	赤ピーマン	たまねぎ・なす	酒・豆みそ・しょうゆ	豚肉
	おくらのすまし汁	豆腐				にんじん・オクラ	だいこん・しいたけ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆
18 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	豚肉の麦みそ焼き	豚肉		砂糖	なたね油		しょうが・にんにく	酒・みりん・しょうゆ 麦みそ	豚肉
	豆腐チャンプルー	豆腐・卵・花かつお		上新粉・でんぶん 砂糖	ごま油・大豆油	にら	もやし	塩・穀物酢・みりん 薄口しょうゆ・酒	ごま・大豆・卵
	もずく汁		もずく		ごま	にんじん	たまねぎ・ねぎ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	ごま
	パインアップル						パインアップル		
19 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	ハンバーグの きのこソース	大豆たんぱく・鶏肉		じゃがいも・砂糖 でんぶん	豚脂・なたね油		たまねぎ・しいたけ	塩・しょうゆ・酒 みりん	鶏肉・豚肉・大豆
	枝豆の塩ゆで						枝豆	塩	大豆
20 (水)	米麺のみそ汁	油あげ		米麺		にんじん	だいこん・ねぎ	和風だし・豆みそ	大豆
	きなこの揚げパン	きな粉	脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング・大豆油			塩・イースト	小麦・乳・大豆
	パンプキンエッグ	鶏肉・卵		でんぶん・砂糖	なたね油・米油	かぼちゃ		みりん・塩・しょうゆ 米酢・かつおだし	卵・鶏肉・大豆
	ほうれん草ソテー				なたね油	ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし	チキンコンソメ・塩 こしょう	鶏肉・小麦・大豆
21 (木)	チキンピーズ風スープ	鶏肉・大豆		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	にんにく・たまねぎ	ケチャップ・こしょう ウスターソース スープストック・塩	鶏肉・大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	焼きぎょうざ	大豆粉・大豆たんぱく 豚肉・鶏肉		小麦粉・米粉・砂糖 コーンスターチ	ごま油・なたね油 豚脂	にら	キャベツ・たまねぎ	酒・塩・しょうゆ オイスターソース	鶏肉・ごま・小麦 豚肉・大豆
	韓国風肉じゃが	豚肉		じゃがいも・しらたき 砂糖	なたね油・ごま	にんじん・さやいんげん	にんにく・たまねぎ	酒・しょうゆ コチュジャン	豚肉・大豆・ごま
22 (金)	わかめスープ	豆腐	わかめ			チンゲンサイ	大豆もやし	鶏がらスープ・中華だし 薄口しょうゆ・塩	大豆・鶏肉
	麦ごはん			米・大麦					
	みそポテト			じゃがいも・砂糖 でんぶん・小麦粉	大豆油			豆みそ・しょうゆ 白こうじみそ	小麦・大豆
	ボン酢あえ	花かつお					キャベツ・きゅうり とうもろこし	ボン酢	りんご・鶏肉・小麦 豚肉・大豆
25 (月)	ほうとう汁	豚肉・油あげ		小麦粉・でんぶん		かぼちゃ・にんじん	だいこん・ねぎ	酒・しょうゆ・塩・和風だし	豚肉・小麦・大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	肉団子の酢豚風	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉		パン粉・でんぶん 水あめ・砂糖	大豆油・なたね油	赤ピーマン チンゲンサイ	たまねぎ	みりん・塩・しょうゆ ケチャップ・米酢 鶏がらスープ	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉		砂糖・でんぶん	なたね油	かぼちゃ	しょうが	酒・しょうゆ	鶏肉
26 (火)	きのこのみそ汁	豆腐	わかめ				えのきたけ・しめじ	豆みそ・白こうじみそ 和風だし	大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	さつまいものかきあげ		青のり	さつまいも・小麦粉 でんぶん	大豆油	にんじん	たまねぎ	塩	小麦・大豆
27 (水)	十六ささげのごまあえ			砂糖	ごま	ささげ・にんじん	キャベツ	しょうゆ	ごま
	豚丼の具	豚肉・かまぼこ		こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	しょうが・たまねぎ ごぼう	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉・大豆
	コッペパン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
28 (木)	フィッシュ＆チップス	ほき		じゃがいも・でんぶん	なたね油・大豆油			酒・こしょう・塩	大豆
	コーンソテー				なたね油		とうもろこし・枝豆	コンソメ・こしょう	大豆
	スコッチブロス	ベーコン・ひよこ豆		大麦	なたね油	にんじん	たまねぎ・キャベツ	スープストック・塩 こしょう	豚肉
	麦ごはん			米・大麦					
29 (金)	いわしの煮つけ	いわし		砂糖・水あめ			しょうが	発酵調味料・しょうゆ 醸造酢・昆布だし	小麦・大豆
	冬瓜とツナの煮物	まぐろ油漬け		砂糖・でんぶん		にんじん・さやいんげん	とうがん	しょうゆ	大豆
	じゃがいもと トマトのみそ汁	油あげ		じゃがいも		トマト・こまつな	たまねぎ	鶏がらスープ 白こうじみそ	大豆・鶏肉
	麦ごはん			米・大麦					
29 (金)	チキン南蛮	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油	パセリ		酒・米酢・しょうゆ	鶏肉・大豆
	タルタルソース				タルタルソース				大豆・卵
	切干大根のごま酢和え			砂糖	ごま	ほうれんそう	切り干し大根・もやし	米酢・しょうゆ 鶏がらスープ	鶏肉・ごま
	呉汁風	油あげ・豆乳・大豆		こんにやく		にんじん	だいこん・ねぎ	和風だし・麦みそ	大豆
	日向夏みかんゼリー			液糖・水あめ			日向夏みかん		

※食物アレルギー原因物質(特定原材料 28品目)の表示について

食品表示基準に基づき、28品目の食品について表示してあります。

義務表示 8品目： えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

任意表示20品目： あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド

- ① 給食に関するくわしい食材・分量・栄養価について、給食センターから各園にお知らせしていますので、必要な方は園にお問い合わせください。
- ② 以下の調味料について、アレルギー28品目欄に記載していませんが、以下の食品が使われています。

* しょうゆ(しょうゆ・薄口しょうゆ・白しょうゆ)・・・大豆・小麦

* みそ(豆みそ・白こうじみそ・麦みそ・西京みそ)・・・大豆

* スープストック・・・大豆・豚肉・鶏肉

* コンソメ・・・鶏肉・豚肉
- ③ 使用する加工食品等(調味料含む)において、アレルギー原因物質28品目表示の対象外の食材に関して、未表示のものがああります。
- ④ 魚については、えび・かにを捕食している場合があります、それらが混入している可能性があります。また、魚卵を持つ場合があります。

★この表はこんなことに利用してください。

- 食物アレルギー等で食べてはいけない食品があるとき。
- 朝夕の食事と給食の材料が重ならないようにしたいとき。
- 食品の分け方を知りたいとき。

★給食の食材は、海津市、岐阜県、日本国内で生産・製造されたものを中心に
使用しています。

★学校給食献立表は、海津市のホームページ

＜くらしのガイド→子育て→認定こども園→給食献立表＞ からもご覧いただけます。